



少量の熱で絶妙な味を実現! 上質な铸铁で出来た調理器具。

①~③

材質: 鋳物ホーロー

- 調理時に少量の熱で、均等に熱を加えます。 ●ホーロー加工なので、焦げ付きにくく、調理後のお手入れも簡単です。
- できたてをそのまま食卓に並べられます。 ●アウトドアやグランピングでも活躍します。



① LAVA ラウンドスキレット 〈LAV-05〉 洗

	cm	外径	深さ	kg	底径	
1-0084-0101	12	LV0016	126	23	0.6	90 ¥4,500
1-0084-0102	16	LV0017	169	23	0.9	130 ¥5,800



② LAVA フライパン 〈LAV-06〉 洗

	cm	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
1-0084-0201	28	LV0019	315	44	2.3	2.7	243 ¥9,000
1-0084-0202	30	LV0020	340	44	2.8	2.8	264 ¥10,000



③ LAVA ラウンドグリドル 〈LAV-11〉 洗

	cm	外径	kg	底径	
1-0084-0301	20	LV0043	210×H30	1.0	170 ¥5,500
1-0084-0302	26	LV0044	270×H40	1.8	230 ¥6,500 廃盤


- 調理時に少量の熱で、均等に熱を加えます。
- ホーロー加工なので、焦げ付きにくく、調理後のお手入れも簡単です。
- 淵が低いので、クレープやパンケーキ作りに最適です。

調理道具でありながら、そのまま「食卓の主役に」。

- お皿に盛りつけはいいませんのでスピーディに料理を提供することができます。



⑨ LAVA スクエアディッシュ 12cm LV0063


〈LAV-20〉  1-0084-0901 ¥6,000

内間口	奥行	深さ	ℓ	kg	底面サイズ
117	117	25	0.3	1.1	100×100

木台: 210×155×H10



⑩ LAVA レクタングラーディッシュ 15cm LV0064


〈LAV-21〉  1-0084-1001 ¥7,000

内間口	奥行	深さ	ℓ	kg	底面サイズ
146	118	27	0.4	1.3	130×100

木台: 235×155×H10



⑪ LAVA ラウンドディッシュ 14cm LV0065

〈LAV-22〉  1-0084-1101 ~~¥6,500~~ 廃盤

内径	深さ	ℓ	kg	底径
φ125	34	0.4	1.0	103

木台: φ155×H10



⑫⑬

- キズに強いほうろう加工で艶やかさ長持ちできます。
- 高い蓄熱性で余熱調理でき、テーブルでも温かさをキープできます。

無水調理もでき、ほうろう加工で汚れが落ちやすい!

イタリア・ロンバルディア州、人口3,000人足らずの町リヴァローロ・マントヴァーノ。1889年、パオロ・バッラリーニが開いた小さな町の小さな工房から始まりました。フライパンを始めとする調理器具の生産に乗り出します。町の人々は職人として製品造りに携わりようになり、現在ではヨーロッパ最大級の生産量を誇るまでに成長しました。



⑫ ベラモンテ ココット ラウンド 24cm 〈ABL-70〉 ¥17,000

- 1-0084-1202 ポモドーロレッド
- 1-0084-1203 クリームホワイト

310×240×H160(取手、フタ込み)
内φ240×深さ105 4.0ℓ

⑬ ベラモンテ ココット オーバル 23cm 〈ABL-71〉 ¥14,000

- 1-0084-1301 トリュフブラック
- 1-0084-1302 ポモドーロレッド
- 1-0084-1303 クリームホワイト

300×230×H130(取手、フタ込み)
内φ230×193×深さ71 2.2ℓ

鍋類

フライパン・
グリドルガストロノームパン・
ホテルパンバット・番重・
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・
保存容器ボール・ザル・
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・
殺菌庫そばうどん・
パスタ用品蒸し器・中華・
揚げ物用品